

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29.04.2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Annabell Gmelin

Ceviche vom Kabeljau mit Kokosnuss, Passionsfrucht und Kartoffelchips mit Paprika-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

1 Kabeljaufilet, à 200 g, ohne Haut
 1 rote Chilischote
 1 Passionsfrucht
 3 Limetten, Abrieb, Saft & Filets
 50 ml Kokosnusswasser
 50 ml Kokosmilch
 2 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen und gegebenenfalls entgräten. In ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Limettenschale von zwei Limetten abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Kokoswasser, Kokosmilch und den Abrieb und Saft von zwei Limetten in einem Messbecher mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Passionsfrucht halbieren, Mark herauskratzen und zur Marinade geben. Chili in feine Ringe schneiden und hinzugeben. Eine Limette filetieren und die Filets ebenfalls hinzugeben. Fisch hinzufügen und mindestens 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:

2 Eier
 1 TL Dijonsenf
 100 ml neutrales Öl
 2 TL milde Paprikapaste
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer mixen. Nach und nach Öl einfließen lassen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. Mit Paprikapulver, -paste und Salz abschmecken. In eine Spritzflasche geben und kaltstellen.

Für die Kartoffelchips:

1 kleine festkochende Kartoffel
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Kartoffel schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl im Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Kartoffelscheiben einzeln eingeben und frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchentuch auskühlen lassen. Etwas salzen.

Für die Garnitur:

1 Kokosnuss
 1 Granatapfel
 1 kleines Bund Thaibasilikum

Kokosnuss halbieren, Fleisch auslösen und in dünne Streifen schneiden oder raspeln. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Basilikum zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist der **Kabeljau** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand April 2025):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Langleinen
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Island (ICES 5.a), Grundschieppnetze
- 2. Wahl: Nordpazifik FAO 61, 67: Beringsee (USA), Wildfang